

県産品×韓国「丼」できた

弘大生開発、学食限定販売

弘前大学の学生が県産食材を使った「ごぼう入りヤンニョムチキン丼（ごぼチキ丼）」と「キンパ風ホタテ丼」を開発し、14日から16日まで、弘前市の文京町キャンパスの学生食堂で販売している。大学生に普段口にする機会が少ない県産ゴボウと陸奥湾産ベビーホタテの魅力を伝えようと、韓国料理と組み合わせることで意外性や親しみやすさを狙った。3日間で計1700食の提供を目指す。

（太田佳希）



考案した二つのメニューを手にする弘前大学の学生たち

「ごぼチキ丼は、さき」がきしたゴボウの素揚げと甘辛いヤンニョムチキンを合わせた一品。キンパ（のり巻き）風に味付けたホタテ丼は、別売りのキムチを加えることで味の変化を楽しめる。共に税込み616円。

二つのメニューを開発したのは、弘大の学部横断型副専攻プログラム「6次産業化マイスター育成」を履修する2～4年生10人。農産物の生産や食品加工、流通の基礎を学び、弘大生協の協力を得てメニュー開発

に取り組んだ。学生をターゲットに設定し、丼の主役には本県が生産量日本一を誇りながらも若者の認知が低いゴボウと、生産量が減少し食卓に

上る機会の少なくなったホタテを選んだ。試作を重ね、味はもちろん、学生が手軽に楽しめる価格設定にこだわったという。

人文社会科学部4年の室

川夏代さん（21）は「学生に県産食材を認知してもらい、消費につなげたい思いで開発した。味が分かったり、満足感の高い丼を意識した」と語った。

学生食堂は弘大生以外にも利用可能。二つの丼は、3日間の提供数やシール投票などによって対決し、勝った丼は再提供を予定している。

この画像は、当該ページに限って”東奥日報社”が利用を許諾したものです。無断転載はできません。